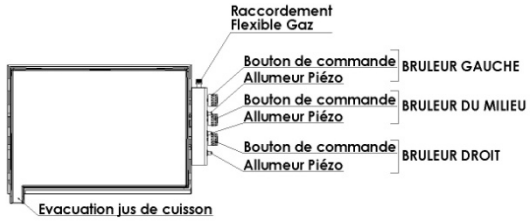
Annexe 1 : *Appareil monté sur son chariot*

Long :1203mm Larg :610mm Haut :1009mm
Haut couvercle ouvert :1260mm

Annexe 2

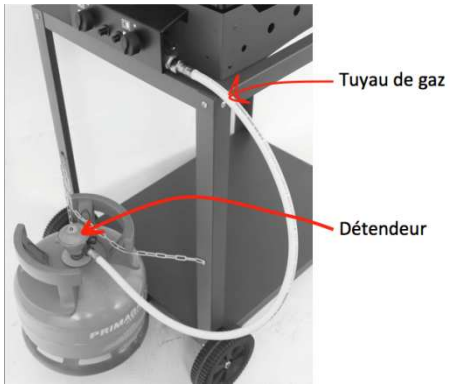
Plancha 3 feux



Annexe 3 : *Dimensions de l'appareil (en mm)*

	L	l	h
Plancha 3 feux	**700**	**458**	**258**

Annexe 4 :



Chaque appareil est contrôlé à tous les stades de fabrication.
Dans le cas où des anomalies seraient relevées, il est nécessaire de bien s'assurer que les prescriptions de la notice ont été scrupuleusement respectées. En particulier, que le détendeur à sécurité utilisé est bien celui prévu en fonction de votre bouteille à gaz.
Un non-respect des règles d'utilisation peut entraîner une détérioration de votre appareil.
Ne pas modifier l'appareil

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après-vente
Tél :05.59.56.57.22 Mail :sav@lemarquier.com

GRILLOIR PAR CONTACT

LE MARQUIER

FABRICANT FRANÇAIS BARBECUES-PLANCHAS
RN 117 - 40390 SAINT MARTIN DE SEIGNANX - FRANCE
Tél. : 05.59.56.57.22 - FAX : 05.59.56.10.79
WWW.LEMARQUIER.COM

NOTICE D'EMPLOI

PLANCHA 3 feux AINARA

BAP3302.BAP3305.BAP3308.BAP3309

Catégorie I3 +
(Butane 28-30 mbar / Propane 37 mbar)

Consulter la notice avant l'utilisation

SERVICE CONTRÔLE :

.

I - PRESENTATION DU GRILLOIR PAR CONTACT "PLANCHA"

Vous venez d'acquérir le grilloir par contact ***"Le Marquier".***
Le grilloir par contact est le **Gril** idéal pour terrasse, jardin liant convivialité, cuisine naturelle, saine pour la réalisation de vos grillades les plus diverses (sans graisse): poissons; crustacés; viandes; volailles; gibiers; ...
Chaque brûleur est commandé par un robinet surmonté d'une manette permettant le réglage de la puissance.

II - POUR VOTRE SECURITE

- **ATTENTION: des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.**
- **Appareil à n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.**
- **Ne pas déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.**
- **Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.**
- **Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.**
- **Avant tout nettoyage attendre que l'appareil soit froid.**
- **Ne pas utiliser de détendeur réglable.**
- **Vous devez impérativement poser votre bouteille à gaz sur les supports prévus à cet effet pour une utilisation sur son chariot (voir annexe 4).**
- **Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.**
- **Utiliser des gants protecteurs lors de manœuvre des éléments particulièrement chauds**
- **Aucun matériau combustible ne doit se trouver autour et sous l'appareil.**
- **En cas d'odeur de gaz fermer le robinet de la bouteille de gaz**
- **Munissez-vous de gants de protection adaptés lorsque vous manipulez votre appareil et lors des phases de cuisson : certaines parties accessibles peuvent être très chaudes.**

III -CONDITIONS DE MONTAGE ET D'INSTALLATION

Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables.
N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de l'appareil.
La plaque de cuisson est centrée longitudinal et transversal sur le châssis acier de la plancha.
Vous pouvez régler l'inclinaison de la plaque grâce aux 2 grosses vis situées sur la barre latérale sous la plaque
Le récipient de gaz doit être éloignée au maximum de l'appareil en le posent sur le sol à côté de la plancha ou sur le chariot à l'intérieur des plots de centrage .

IV - LIEU D'UTILISATION

Cet appareil doit être utilisé en plein airsur un support horizontalnon inflammable résistant à la chaleur tel que(Brique Réfractaire, Carrelage, Inox,…, aucun matériau combustible ne doit être situé dans un rayon de 0,50 m autour de votre appareil (voir annexe 3). Pour une utilisation avec chariot (annexe 1), il devra être posé sur un sol parfaitement horizontal.

V - BOUTEILLE DE GAZ – RACCORDEMENT

Nous préconisons les bouteilles de 6 et 13 Kg de butane ou propane du commerce, en utilisant le bon détendeur à sécurité.
Le récipient de gaz utilisé équipé du détendeur devra avoir une hauteur maxi de 615mm et 310mm de largueur.
Si la bouteille de gaz est placée dans le chariot elle doit être positionnée à l'intérieur des plots de centrage et avoir une hauteur maxi de 400mm et 310 mm de largeur (voir annexe I)
Pour le gaz butane: Utiliser un détendeur fixe normalisé 28 mbar.
Pour le gaz propane: Utiliser un détendeur fixe normalisé 37 mbar.
Le raccordement de l'appareil à la bouteille de gaz (Butane ou Propane) s'effectue par tuyau flexible métallique à embouts mécanique NF D 36125 (durée illimitée) ou un tuyau flexible caoutchouc armé à embout mécanique NF D 36112 (durée de 10 ans) d'une longueur maximum de 1.5 mètres. Vérifier régulièrement le bon état du tuyau de gazet n'hésitez pas à le changer s'il présente des craquelures ou des signes d'usures et il devra être changé lorsque la date de péremption inscrite sur le tuyau sera atteinte.
Le plancha doit être raccordé à partir du raccord G1/2 situé à droite de l'appareil. Après avoir raccordé le tuyau à la plancha, raccorder le détendeur sur le tuyau puis sur le récipient en suivant les indications fournie avec le tuyau et le détendeur.(voir annexe 4)
L'essai d'étanchéité doit être vérifié au niveau des raccords à l'aide d'une solution moussante après ouverture de la bouteille. L'absence totale de bulle sur le raccord indique une bonne étanchéité.
En cas de fuite de gaz constatée, fermer le robinet du récipient de gaz et revérifier les raccordements puis refaire un essai d'étanchéité.
Si la fuite persiste ou provient d'une autre pièce, contacté le fabricant.
Ne jamais utilisé un appareil qui fuit.
Le changement du récipient de gaz doit s'effectuer en respectant les consignes suivantes :

- Le changement doit s'opérer en extérieur uniquement loin de toute source d'inflammation et source de chaleur
- Attendre le complet refroidissement de l'appareil
- Avant de changer le récipient de gaz, veillez à ce que son robinet soit complètement fermé.
- Refaire un test d'étanchéité à chaque changement de récipient

VI - AVANT LA MISE EN MARCHE

S'assurer:
Qu'il n'y a pas de fuites
Que le tuyau flexible métallique ou flexible caoutchouc ne soit pas en contact avec des parties de l'appareil pouvant devenir chaudes et il doit être visible sur toute sa longueur (de l'appareil à la bouteille) et facilement accessible.

VII - ALLUMAGE DU GRILLOIR PAR CONTACT "PLANCHA"

Chaque brûleur est commandé par un robinet avec manette de commande et d'un allumeur piezo (voir annexe 2). La manette de commande comporte un symbole (▲) qui sert à indiquer l'état du robinet.

a) Ouvrir la bouteille de gaz, appuyer sur le bouton de réarmement du détendeur fixe.
b) Appuyer et tourner la manette de commande en position plein débit(grand cercle)
c) Appuyer sur le pièzo pour allumer le brûleur.
d) Maintenir appuyer la manette de commande encore un moment pour enclencher la sécurité gaz.
e) Le brûleur reste alors allumé (vérifier visuellement l'allumage par les ouvertures de l'appareil).
f) Reproduire la même procédure pour chaque brûleur
g) Régler ensuite à volonté la longueur de la flamme en tournant la ou les manettes de commande de plein débit (grand cercle) a débit réduit (petit cercle)
h) Pour l'extinction, ramener la ou les manettes de commande sur le symbole de fermeture (○) puis fermer le robinet de la bouteille de gaz.
En cas de non fonctionnement du dispositif d'allumage utiliser une allumette enflammée au niveau du brûleur

VIII –UTILISATION

REMARQUE: Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire fonctionner votre plancha à vide pendant 10 Minutes. Il est possible durant quelques instants qu'une légère odeur se dégage de votre appareil.
- Avant toute cuisson, préchauffer l'appareil environ 10 minutes sur la position plein débit (grande cercle).
Pour récupérer les jus de la cuisson de vos aliments positionnez un pot dans le logement prévue à cet effet situé sur le coté gauche de la plancha sous le trou d'évacuation de la plaque fonte .
Le couvercle sert à maintenir les aliments au chaud une fois cuits avec le gaz coupé, et à fermer la plancha pour une meilleure esthétique une fois le repas terminé.

IX - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour nettoyer votre plaque, laisser là sur le châssis de la plancha. Faites tiédir la plaque, frotter la avec une boule de laine d'inox (comme pour les fonds de casseroles) préalablement trempée dans de l'eau, renouveler l'opération jusqu'à ce que la plaque soit impeccable, puis essuyer la toujours très soigneusement.
Attention à la capacité du bac récupérateur: pensez à le vider régulièrement. Utiliser des gants de protection si le bac est encore chaud.
Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période, vérifiez et nettoyez le cas échéant avec de l'air sous pression les brûleurs et les venturis afin d'enlever d'éventuels résidus (**saletés, nids d'insectes, toiles d'araignées,….)**

X - STOCKAGE

Avant de ranger votre plancha, débranchez le récipient de gaz et stockez-le à l'extérieur dans un endroit sec et bien ventilé à l'écart de toute source de chaleur. Stocker votre plancha dans un endroit à l'abri de l'humidité et des poussières ou elle ne risque pas d'être endommagé.

XI –CARACTERISTIQUES

Plancha 3 Brûleurs				6.9 kW		502g/h au butane 493g/h au propane
bruleur	Débit nominal (kW)	Gaz	Pression (mbar)	Rep. injecteur	Débit (g/h)	CE 1312
1er (gauche)	2,3	Butane propane	*28* *37*	*76*	167 164	1312BT5109
2eme(centre)	2,3	Butane propane	*28* *37*	*76*	167 164	
3eme(droite)	2.3	Butane propane	*28* *37*	*76*	167 164	

LE MARQUIER

RN 117 – 40390 ST MARTIN DE SEIGNANX – France
TEL +33/5 59 56 57 22 – FAX +33/559 56 10 79 – lemarquier@lemarquier.com – www.lemarquier.com

CONDITIONS D'ALLUMAGE DE VOTRE GRILLOIR

Placer le grilloir sur un support horizontal stable et résistant à la chaleur (briques réfractaires) en laissant un espace de 10 cm entre le fond du grilloir et le mur **de votre barbecue afin que l'air puisse circuler et éviter toutes déformations,** si votre grilloir est posé directement sur le plan de travail il est impératif de le surélever de 3 cm minimum **afin d'éviter la déformation du bac à cendres par manque de circulation d'air dessous**

Enlever le gril. Déposer dans le fond du foyer une première couche de charbon de bois.
Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.
Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible
Prendre des plaquettes d'allume-feu solides vendues couramment dans le commerce, et les déposer sur le charbon de bois.
(Exclure tout autre combustible : sarments, petit bois sous peine de déformation des tôles**)**
EXCLURE TOUT AUTRE PRODUIT OU PROCEDE D'ALLUMAGE
NE PAS UTILISER D'ALLUME-FEU LIQUIDE
Etaler une nouvelle couche de charbon de bois de façon à remplir le foyer au $_{3/4}$de sa capacité. Suivant l'utilisation, remettre le gril ou le support tournebroche dans les glissières.
Allumer l'allume feu à l'aide d'une allumette. Remettre le gril dans les glissières

IL EST INTERDIT D'ALLUMER LES 2 FOYERS EN MEME TEMPS

Nota : Utiliser le foyer horizontal pour vos grillades et le foyer vertical pour le tourne-broche

POUR LES MODELES EN INOX : **IL EST NORMAL QUE L'INOX PRENNE** UNE TEINTE BRUNE **AU NIVEAU DU FOYER DES QUE CELUI-CI A ETE UTILISE**

MISE EN GARDE

TOUTEFOIS SON UTILISATION EXIGE UN MINIMUM DE SURVEILLANCE ET DE PRECAUTION

- **ATTENTION !** CE BARBECUE VA DEVENIR TRES CHAUD. NE PAS LE DEPLACER PENDANT SON UTILISATION.
- ATTENTION ! **NE PAS UTILISER DANS DES LOCAUX FERMES.**
- ATTENTION ! **NE PAS UTILISER D'ALCOOL, D'ESSENCE OU TOUT AUTRE LIQUIDE ANALOGUE POUR ALLUMER OU REACTIVER LE BARBECUE**
- ATTENTION ! **NE PAS LAISSER LE BARBECUE A LA PORTEE DES ENFANTS ET DES ANIMAUX DOMESTIQUES.**
- ATTENTION ! **NE PAS ETEINDRE LE FOYER AVEC DE L'EAU.**

.

POUR LES GRILLOIRS ACIER :

- APRES UTILISATION STOCKER L'APPAREIL A L'ABRIS DE LA PLUIE DANS UN ENDROIT SEC SINON L'APPAREIL RISQUE DE SE DETERIORER (ROUILLE – OXYDATION).
- ENTRETENIR SON GRILLOIR EN FIN DE SAISON **EN LE BROSSANT AVEC UNE BROSSE METALLIQUE ET EN LE REPEIGNANT AVEC DE LA PEINTURE NOIRE HAUTE TEMPERATURE EN BOMBE.**

POUR LES GRILLOIRS INOX **:**

- **IL EST** IMPERATIF DE METTRE LE MOTEUR **A L'ABRI APRES UTILISATION**
- **POUR RENOVER ET ENTRETENIR L'INOX UTILISER NOTRE « POLISH RENOVATEUR SPECIAL INOX ».**